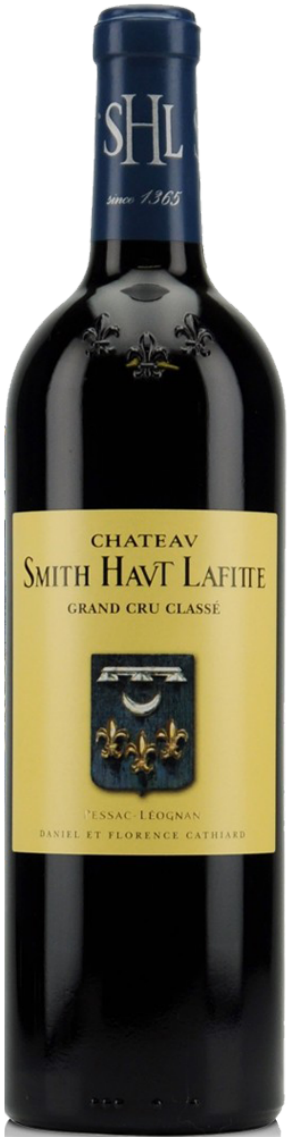

2015 Caisse Multi-formats Château Smith Haut

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC, 1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

"Full and sexy" J. Suckling

Note de dégustation:
Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Des notes grillées dominent le premier nez aux parfums de café, de cerises noires, de bois précieux, et de baies des trois couleurs rouge, bleu et noir. l'attaque est élégante dans la bouche aux tannins exigeants. Une longue maturité en bouteille sera nécessaire afin d'intégrer ces tannins extraits et puissants, mais le potentiel est là, sans aucun doute.
Accompagne idéale:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Smith Haut Lafitte
Notation(s):	James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Apogée:	2025–2050
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Référence:	0564515

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Caisse Multi-formats Château Smith Haut

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC
1x 300 cl, 2x 150 cl, 4x 75 cl

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 97–98/100, Score 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, Parker 97/100, René Gabriel 18/20, Wine Enthusiast 94–96/100
Cépage(s):	63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Apogée:	2025–2050
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch